

Feines seit 1983
Ihre Landmetzgerei Walk

Wir sind ein Fleischereibetrieb mit **langjähriger Erfahrung** und dem Bewusstsein für unsere Verantwortung. Die **hohe Qualität**, **Frische** sowie der leckere **Geschmack** unserer Fleischerei-erzeugnisse sorgen dafür, dass Sie bei uns Lebensmittel bekommen, die zu Ihrer ausgewogenen und schmackhaften Ernährung beitragen.

Viel Spaß beim Einkaufen und einen guten Appetit!

Ihre Landmetzgerei Walk
 mit allen Mitarbeitern



Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
 7.00 - 18.00 Uhr

Samstag
 7.00 - 13.00 Uhr

Wir haben durchgehend für Sie geöffnet!

Landmetzgerei Walk

Inhaber Tobias Walk
 Hauptstraße 33
 88605 Sauldorf

07578 2835

info@walk-landmetzgerei.de
 www.walk-landmetzgerei.de



Unsere Aktionswoche

von Mo 09.02. - Sa 14.02.2026

Frisch aus unserer Fleischtheke

Krustenbraten

natur oder
 backofenfertig gewürzt

100 g **€ 1,14**

Putenpfanne

süß-sauer mit frischem Gemüse
 pfannenfertig zubereitet

100 g **€ 1,68**

Rindergulasch

aus **hauseigener Schlachtung**
 ganz mager und zart

100 g **€ 1,98**

Kotelett

natur oder
 pfannenfertig paniert

100 g **€ 1,22**

Aus unserer Wursttheke

Bauernschinken

mild gepökelt und
 herzhafte geräuchert

100 g **€ 1,98**

Kesselfrische Weißwurst

mit viel frischer
 Petersilie

100 g **€ 1,44**

Frische Schinkenwurst

geschnitten oder
 als Portionswurst

100 g **€ 1,68**

Deftige Landjäger

mit reinen Naturgewürzen
 hergestellt

je Paar **€ 2,-**

Kuüller der Woche

Fleischkäse und

Pizzafleischkäse

zum Selberbacken
 in der Form



100 g **€ 1,24**

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Hausgemachter Kartoffelsalat

deftig angemacht

100 g **€ -,98**

Frische Maultaschen

die beliebte Suppeneinlage

100 g **€ 1,48**



Unser Rezepttip:

Schweinehals mit Laugenbrezelfüllung vom Grill

Zutaten für 6 Portionen:

2 ½ kg Schweinehals am Stück,
6 Brezeln vom Vortag, 1 Bund
Petersilie, 250 g Zwiebeln, fein
gehackt, 5 Eier, 250 ml Milch, 1 Hand-
voll Mehl, Butterschmalz, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Brezeln in 1 cm Würfel schneiden, im
Butterschmalz anrösten und in eine
Schüssel geben. Eine Handvoll Mehl
dazugeben und vermischen. Petersilie
und Zwiebel fein hacken und kurz an-
braten. Petersilie, Zwiebeln und Eier
zugeben und durchmischen, danach
die Milch. Die Konsistenz sollte einer
streichfähigen Masse entsprechen.
Die Masse mit Pfeffer und Salz leicht
würzen. Die Brezelwürfel sollten
dabei ihre Form behalten.

Den Schweinehals taschenförmig
aufschneiden und mit der Brezelmasse
füllen, Masse gleichmäßig verteilen.
Schweinehals mit Spießen und Schnur
verschnüren, hier sorgfältig arbeiten,
sodass die Füllung nicht herausläuft
während des Garens.

Den Backofen auf 110 °C vorheizen
und den Hals bis zur Kerntemperatur
von ca. 73 °C ziehen. Dann noch ca.
5 Minuten in Alufolie ruhen lassen.

Dazu passt Kartoffelsalat.

Walk ou Tour

Mit unserem Verkaufswagen
sind wir im Umkreis von bis
zu 40 km rund um Sauldorf
unterwegs.

Hier finden
Sie unseren
Fahrplan.



Unsere Aktionswoche

von Mo 16.02. - Sa 21.02.2026

Frisch aus unserer Fleischtheke

Geschnetzelte Gyrospfanne

vom Schwein
pfannenfertig zubereitet

100 g **€ 1,48**

Schweinehals

natur oder als
Spießbraten gewürzt

100 g **€ 1,36**

Rinderrouladen

aus hauseigener Schlachtung
natur oder klassisch gefüllt

100 g **€ 2,48**

Schweineschnitzel

natur oder
pfannenfertig paniert

100 g **€ 1,38**

Aus unserer Wursttheke

Frischer Bierschinken

mit viel magerer
Schinkeneinlage

100 g **€ 1,68**

Fleischwurst im Ring

bei uns laufend
kesselfrisch

100 g **€ 1,38**

Hausmacher Leberwurst

frisch und
geräuchert

100 g **€ 1,36**

Rote Wurst

über Buchenrauch
geräuchert

100 g **€ 1,39**

Kuüller der Woche

Frisch grobe

Bratwurst

„Anno Dazumal“



100 g **€ 1,34**

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Schwäbischer Nudelsalat

mit feinem Kochschinken

100 g **€ 1,48**

König Ludwig Bierkäse

50 % Fett i. Tr.

100 g **€ 2,78**